Der
Frantzösische
Ecker.

Gedruckt im Jahr Christi/
1665.

DJe allernöhtigste Nahrung/ welche die Göttliche Güte zu Unterhaltung des Menschlichen Lebens erschaffen hat/ ist das Brodt/ dessen Segen sich dermassen über alle Nahrung erstrecket/ daß man desselben niemals überdrüssig wird. So kan man auch die allerköstlichste Speisen ohne Brodt nicht geniessen. Wollen wir derhalben unser jetziges Tractätlein davon anfangen/ und sonderlich sagen/ wie man solches auff allerhand Mantere zu Paris mache/ weilen von Jedermann bekräfftiget wird/ daß zu Paris das allerbäste Brodt gebacken und gegessen werde.

Umb gut Brod zu backen/muß man nicht allein das beste Korn vor dem geringsten erwehlen/ sondern es muß auch die Mühle/das Wasser/der Ofen/ und die Art zu backen hierzu dienen.

Das Brodkorn belangend/ist der reine/ saubere/ grosse und von schöner Farbe Weitzen/ der beste von allem Brodkorn/ als da sind/ Rocken/ Habern/ Gärsten/ Erbsen/ Bohnen/ und ander Geträide/ dessen sich die Armen/ guten Kauffes halber/ bedienen.

Das Korn/ so auff steinichter und leichter Erden wächst/ dessen Halm auch groß und starck

ist/wird vor das bäste Brodtkorn erachtet/ mehr als das jenige/so auff freyer festen Erden wächst/ dann selbiges leichtlich außfällt und nur einen langen und leichten Halm hat.

Das neue Korn machet das Brodt allzeit lieblicher von Farben/ mürber und von bässerm Geschmack/ als das alte Korn. Es giebet aber auch mehr Kleuen/weilen das alte Korn durch viel umschauffeln auff dem Boden seine Rinde fast verlieret und darnach alles zu Mehl wird.

Die Mühle belangend/ists gleich viel/ob sie eine Wasser oder Windmühle sey. Erwählet euch nur eine solche/ die fein geschwinde mahlet/ weil solche Geschwindigkeit das Korn bässer zermalmet/ ohne die Kleuen zu mahlen/ welches bey der langsamen Mühlen nicht wol geschieht. Und ist eine solche Mühle/ dessen Stetne erst neulich außgehauen (nur daß ihr zuerst ein Viertel Korn habt durchlauffen lassen/ ehe ihr eures auffschüttet) allezeit geschickter/ als eine die schon alt ist. Wann ihr nun solche Bequemligkeit habt/so mahlet auff einmal so viel Korn/ als ihr in einem Monat in euer Haußhaltung vonnöthen habt. Dann ein alt gemahlen Mehl schafft allzeit mehr Vortheil als ein frisch gemahlnes. Ihr sollet euch Mehl-Bässer verschaffen/ das Mehl in selbigen zu bedecken/beydes/ damit es reinlich verbleibe und die Krafft nicht davon gehe. Im Sommer bey grosser Hitze setzet ihr solches in euren Keller/ oder andern kalten Ort/ da es sich trefflich wol halten wird.

Die

Die Gütigkeit des Wassers betreffend/so ist selbige so nöhtig/ daß es eines von den vornehmsten Stücken ist/welches das Brod vergütet.

Man hat viererley Wasser/ nähmlich/ Fluß-Spring-Zieh-Bronn und Regenwasser/ welches man in Kuffen und Cisternen bewahret. Wäget eines jeglichen Wassers ein Quartier/ und märcket/welches das leichteste und also das bäste sey. Das sicherste Mittel aber dessen Gütigkeit zu urtheilen/ist im Geschmack des Brods.

Den Ofen belangend/ist von nöthen/ daß das Gebäu dick/ auch oben/ unten und herum von gutem Gemäuer sey/ daß er einen engen Mund habe/ nidrig von Gewölbe sey/ gleich mässig und langsam geheitzet werde/ damit die Wärme das Gemäuer durchdringe. Die grosse lange Stücke Holtz/ und sonderlich Hagenbücherhöltzer sind viel bässer als die Reiser oder ander Brennholtz/ dieweil solches letztere viel Aschen gibt/welche einer vielfältigen Abnehmung bedarff/so man den Ofen überall gleich warm haben wil. Der Herd von freyer Erden gemachet ist bässer als ein gepflasterter.

Die Art zu backen/so sol erstlich von dem gemeinen Brod geredet werden. Wollet ihr aber eine Art Brodt vor euer Gesinde backen/ so sendet vier Spint Rocken und ein Spint Garsten zum mahlen/ welches ohngefehr ein Gebackels gibt/ und lasst es hernach durch ein grobes Sieb laufen.

Von diesem Mehl nehmet ihr des Abends umb zehn Uhr / ohngefehr ein Spint/und thut es zum Sauerteich / welchen ihr mit selbigen Mehle wol bedecket.

Diesen Teig zu befeuchten / muß man im Winter das Wasser so warm machen / als es die Hände vertragen können. Im Sommer aber darff es nur laulicht seyn / und also nach Beschaffenheit der andern beiden Zeiten von mittelmässiger Wärme. Des nechsten folgenden Tages / wann der Tag anbricht/ thut ihr das übrige Mehl zu eurem Sauerteich / und knötet alles durch / arbeitet auch solchen Teig so lange biß er zimlich feste wird / dann je weicher der Teich / je mehr Brod würdet ihr zwar haben / es würde euch aber auch desto weniger vorhalten / weil das leichte Brod eher verzehret wird als das schwere.

Wann nun euer Teig wol geknötet worden/ so thut ihn wieder in euren Backtrog / kehret das oberste unten / und stosst die Faust an drey oder vier Orten mitten in den Teig/biß auff des Troges Grund / bedecket es hernach wol mit Säcken oder andern Decken.

Wann nun eine Zeitlang hernach (doch mehr im Winter als im Sommer) ihr nach eurem Teige schauet / und mercket / daß die Löcher wiederumb gantz zu seyn/so ists ein Zeichen/daß der Teig genugsamb auffgegangen sey. Alsdann lasset den Backofen durch jemand anders erwärmen/ dann es ist fast unmöglich/daß einer auff den Teig

und

und Ofen zugleich warten möge. Theilet alsdann den Teig in Stücke von einander/und machet jeglich Theil ohngefehr 10. biß 12. Pfund schwer/ hernach formiret solchen Teig als ein Brod/ und legt es auff ein Tischtuch. Machet auch zwischen jedes eine Falte/damit das Brod nicht aneinander klebe.

Wann nun euer Backofen heiß ist/ welches ihr also erkennet/ in dem ihr einen Stock nehmet/ unnd damit gegen das Gewölbe oder den Heerd stosset/ alsdann werdet ihr kleine Füncklein sehen heraus fahren/ diß zeiget/ daß er heiß genug und weiter kein Feuer darein zu machen sey. Thut alsdann die Brände und Kohlen heraus/nur/daß ihr ein wenig von glüenden Kohlen bey dem Ofenloche lasset. Feget ihn hernach mit einem Quast/ so von altem Linnen gemachet ist/ selbigen tuncket ihr in ein klares Wasser und drähet ihn herum/ ehe ihr ihn zum Außfegen gebraucht. Darnach machet ihr den Ofen zu unnd lasset die grosse Hitze/welche das Brod sonst würde schwartz machen/ sich dämpffen. Ein wenig Zeit darnach machet ihr ihn wieder offen/ und schiebet euren Brodteich schleunig hinein/die Grösten zu Grunde/ oder ins Hindertheil des Ofens/ und fahret ihr also mit Einschiebung derselben biß auff die Helffte des Heerdes fort. Der jenige/ welcher den Ofen hitzet/ muß Achtung haben/ daß er sein Holtz auff einmahl nicht überall auffbrenne/ sondern er muß in den Ofen bald auff einer bald auff der an-

dern Stelle Feuer machen / und die Asche immer weg thun / auch mit der Ofengabel fleissig nachstossen.

Wann nun das Brodt eingeschoben worden / so machet den Ofen feste zu und verstopfet das Loch mit nassen Tüchern / damit er seine Wärme wol in sich behalte / ungefehr 4 Stunden nacheinander / dann solches ist die rechte Zeit das grosse Brod zu backen. Darnach ziehet ihr eines heraus / und sehet / ob es / sonderlich von unten / gahr genug sey / ihr klopfet etwas mit dem Finger daran / so es klinget / ist es wol genug gebacken / hierauff könnet ihr solches wieder herauß ziehen / wo aber nicht / so lasset ihr es noch eine zeitlang darinnen / biß ihr sehet / daß es genugsam gebacken sey. Die Ubung wird euch hierinnen bald eine Wissenschafft geben. Dann / wo ihr es über seine Zeit im Ofen lasset / wird es inwendig röthlich und unangenehm zu essen werden. Wann ihr nun solch Brodt wieder heraus gezogen habt / so setzet ihr es auff diese Seite / da es am bästen gahr ist / damit es sich im abkühlen wieder befeuchte. Zum Exempel. Wann allzu viel Rinde (welches kommt / wann man die Asche im Ofen nicht hinweg thut) so leget ihr sie in eine Reyhe / das unterste oben / ist es aber überall gleichmässig gebacken / so legt ihr es gegen eine Mauer / und setzt es auff diesem Ende / da es am bästen gahr ist. Ihr lasst euer Brod wol erkalten ehe ihr solches verschlüsset. Alsdann setzet ihr solches auff die Seiten / damit es in Ordnung ste-

stehende / überall freye Lufft habe. Im Sommer stellet ihr solche Brode auff ihrer Trage in den Keller/damit sie vor dem Schimmel befreyet bleiben. Ihr lasset alle die ungerahtene und die am wenigsten gar sind / zum ersten auffessen/ dann die wolgebackene werden mit der Zeit immer kräfftiger.

Eine gute Haußhaltung erfordert allezeit ein altgebacken Brod in Vorrath bey dem/ so erst gebacken wird.

Gut Haußbrod belangend / so nehmt ihr hierzu so viel Mehl als ihr backen wollet / und machet den sechsten Theil davon zum Sauerteig/ stecket darauff die Faust in den Teig / wie bey dem gemeinen Brod. Wann er nun auffgegangen ist/so thut ihr noch so viel Mehl darzu/ und knötet solches mit dem Sauerteig durch/lasst es nochmals auffgehen/ und also bekomen wie vorher. Wann es nun also gethan ist / so mischet ihr den Rest des Mehles darunter/güsst so viel Wasser darzu / als sich gehöret/und lasst also alles auffgehen/hernach rundet ihr die Brode und thut damit/ wie ich vorangesaget habe.

Märcket / daß das bäste Weitzen Mehl das bäste Brod gebe/ und daß das frischeste das angenehmste sey / und je weisser das Mehl ist / je gültiger daß es thue/ je fester es auch gehalten wird / je mehr behält es seine Krafft.

All altgebacknes Brod/ wann es wieder in den Ofen gesetzt wird / bekommt seine erste Güte/

da es frisch außgenomen worden/ wieder / es muß aber alsdann bald gegessen werden / und dienet es hierauff nicht selbiges lang zu verwahren.

Kroll-Kuchen.

DJe Zurichtung dieses Teiges geschieht mit einem Pfund schönes Meels / einem Pfund Zucker / zwey Eyern und einem Nössel Wasser. Der Zucker wird in das kalte Wasser geschüttet / und das Meel mit dem Zuckerwasser angerühret / hernach werden die Eyer darzu gethan / und alle Dinge wol geschlagen / so wird auch das übrige Wasser allgemählich darzu geschüttet. Hernach nehmet ihr eine Untze guter frischer Butter darzu/ welche mit wenig Wasser geschmeltzet wird / dieses rühret man nun warm unter den Teig / und vermänget alles schleunig/ daß es eine Gleichheit bekomme. Thut hernach einen Versuch damit auff euerm Kuchen-oder Oblaten Eisen. Ist der Teig zu flüssend / so verstärcket ihn mit Meel / ist er zu hart / so erweichet ihn mit Wasser. Unnd damit diese Dinge auffsteigen / so müsset ihr sie mit dem Handballen wol rollen und außdehnen / und bald wieder an euch ziehen / hernach in einem trocknen Ohrte verwahren.

Die Oublyes oder Frantzösische Neuejahrs-Kuchen macht man auch also / nur daß vor den Zucker Honig genommen wird / viel Unkosten zu ersparen.

Zucker-

Zucker-Strauben.

Nehmt acht Eyer/mehr aber das gelbe als das weisse/ ein Pfund Zucker / und ein Pfund geschmoltzener Butter/mischet und schlaget alles wol zugleich unter einander/ hernach thut drey Mäßtgen Meel daran / welches ihr allgemach gleichsam darein stauben lasset/ biß der Teig ein wenig stärcker als der zu den Biscutten wird. Thut alsdann einen Versuch wie er sey / ist er nicht gut genug / so verbessert ihn mit Zucker und Butter. Ihr reibet die Eisen zuvor mit einem Bißlein frischer Butter in einem Papier / und giesset hernach einen Löffel voll Teig auff die Eysen / in solcher massen / wie bey den Oublyes beschiehet / wendet und backet dann diese Sachen biß sie eine röhtliche Farbe bekommen.

Käß-Fladen.

Ihr nehmt kleine Stücklein von dem Blätter-Teig/ (dessen Anrichtung ich euch nach diesem zeigen wil) hierunter menget ihr kleine Schnittlein von gutem Käse/ und wañ ihr nun eure Eisen mit frischer Butter in einem Papier bestrichen habt/ so thut ihr die kleinen Schnittlein darauff / und zwar in solcher Weite von einander / daß sie / gahr seynde/ sich an einander fügen.

Königs-Biscuit.

Man nimbt ein Pfund Zucker / drey Mäßlein von dem feinesten Meel / und acht Eyer/ schlägt oder rühret solches in einem Zinnern Gefässe

fässe mit einem höltzernen Spahn/so lang biß dieser Teig sich weisset und schäumet / alsdann thut man ein wenig von zerbrochenem Venekohl darunter / unnd schlägt es wiederumb lange durcheinander/hernach thut man solchen in die Tarten-Pfanne von blanckem Eysen oder eyserm Blech / oder in Papier von solcher Form / als man will. Man muß aber dieselbe mit Butter bestreichen / sonsten klebet der Teig an / ferner streuet ihr gebrochenen Zucker / umb das Eiß darüber zu machen / und gebt ihm also ein sachtes Feurichen. Der Ofen aber muß ein grösser Gewölb als Herd haben / und könnt ihr sie zuvor versuchen / damit ihr nicht irret.

Wann ihr sie recht gut wollet / so nehmt zehen Eyer / und thut von vieren das Weisse weg. Von solchem Teig/ wann er was fester als sonsten ist / machet man auch ein Brodt von drey Finger hoch/ wann es sich ein wenig gesetzt hat / so schnedet man Schnitten davon / selbige auff die Tafel zu bringen. Dieses Brod ist viel Jahre lang/ ehe die Savoysche Biscuit auffgekommen / im Brauche gewesen / und hat man es Pasteten Beckerbrod genandt.

Biscuit von Piedmont.

MAn nimbt drey frische Eyer/ welche man unauffhörlich schlägt / hierzu nimbt man ein halb Pfund gar kleinen Puderzucker / und fähret mit schlagen immerfort/ ferner nimbt man hierzu ein

ein Mäßlein des schönsten Mehls und einen Griff Anis / hernach läßt man den Teig durch einen Trichter auff ein mit Butter beschmiertes Papier treffen / und setzet die Biscuit ein wenig von einander / damit sie nicht zusammen kleffen. Das Eiß wird halb von Zucker und halb von Mehl zugerichtet / welches ihr darauff streuet / nach dem ihr sie zuvor versucht / ehe ihr sie auff das Papier gegossen habt / hernach gebt ihr ihnen ein sachtes Feurlchen.

Savoysche Biscuit.

DJeser Teig wird eben wie der vorige angemache / nur daß er was breiter seyn muß / und güsset man ihn mit einem höltzern Löffel auff das Papier. Wann man ihn vom Feuer genommen hat / und er ein wenig kalt ist / muß man denselben von dem Papier abthun / und ihn längst über ein Rollholtz hangen / damit er von unten gleich wie von einem Tropffen-Fall außgehohlet werde / hernach macht man das Eiß darüber. Man kan auch diesen Teig durch einen Trichter auff das Papier lauffen lassen in solcher Form wie man will / als wie eine Rose / ein Hertz / Oval / rund / plat und anders.

Maccaron.

MAn nimbt ein Pfund Mandeln / welche im warmen Wasser sind abgeschälet worden / selbige stösset man und benetzet sie mit Rosenwasser / damit sie keinen Oehlschmack bekommen / und wañ sie wol zerstossen / also daß keine kleine Stücklein mehr zu finden seyn / so thut man ein Pfund

Puder-

Puderzucker daran / und mischet alles wol durch einander/stosset auch solches von neuem / hernach lässt man solchen Teich in einer Pfannen kochen/ und thut von 4 Eyern das geschlagene Weisse dazu/ wann man nun solches vom Feuer ziehet / so formiret man selbige auff einem gantz trockenem Papier und macht sie bey einem sachten Feurichen gahr.

Massepan.

Dieses wird in dem Tractätlein vom Frantzösischen Confitirer angeführet/ wohin ich den Lieber desselben weise.

Eyerfladen oder Hörner Kuchē/ bey den Frantzosen Eschauder oder Corneau genant.

Zu einem Spint feinem WeitzenMehl muß man fünff oder 6 Duzend Eyer und ein Maas Gescht nehmen / zumal wenn er dick ist. Wollet ihr nun solchen Sauerteig machen/ so netzet solches alles mit heissem Wasser / das Meel und den Gescht zusammen / und thut es in ein Geschirr / lasst es allda eine Stunde / daß es auffgehe. Währender Zeit netzet das übrige des Mehls mit den Eyern/ und nach einer Stunde vermänget es mit dem Sauerteig/wie auch mit Saltz und 3. Pf. geschmoltzener frischer Butter / bearbeitet den Teig wol mit dem Ballen der Hand / oder rollet ihn mit einem Rollholtz/ bildet darnach daraus die

Ku-

Kuchen oder halbe Monden / und tuncket sie geschwind in fast siedend Wasser / so werden sie scheinen als wann sie auff dem Wasser schwimmeten. Wann ihr sie ein oder dreymal hinein getuncket habt / so ziehet sie mit einem Schaumlöffel wieder heraus / und werffet sie ins kalte Wasser / ziehet sie wederum geschwind heraus und leget sie ein paar Stunden auff ein Gegitter / daß sie außtropffen / leget sie hernach ordentlich in einen Korb auff einem weissen Servieten und traget sie in den Keller / worinnen sie sich Sommerszeit bey 3 oder 4 Tagen erhalten / ehe sie verderben oder saur werden / wovon ihr sie hernach zu euer Notturfft nehmen und in einem sacht gehitzten Ofen backen könnet.

Weiche oder Schmaltz-Kuchen.

MAn nimt einen weissen Käß / ein halb Pfund frische Butter und etliche Pfund Mehl / auch so viel Saltz / als es gut düncket. Dieses alles zusammen netzet man mit kaltem Wasser / und versucht es / ob noch etwas daran mangle / machet dann die Kuchen und leget sie auff ein gebuttertes Papier / bestreichet sie mit Eyerdotter und backt sie im Ofen.

Krause Kuchen.

Man nimt eine Maaß oder halb Spint vom schönsten Mehl / rühret es mit Milchrohm an /

an/ ohne einigen Tropffen Wasser darzu/ welchen Rohm man aber / ehe selbiger mit dem Mehl vermänget wird / mit der Hand wol schlagen muß/ darnach thut man ein Pfund Butter und ein wenig weichen Käß darzu. Man muß aber solchen Teig etwas fest machen/ und wol durch arbeiten / darnach versuchen / und wann er gut ist / Kuchen davon bilden/ selbige bedottern und also backen.

Meyländische Kuchen.

Zu einem Spint des schönsten Mehls nimbt man acht oder neun Pfund Butter und dreissig Eyer/ von welchem ihr das Weisse weg thut/ solch alles netzet man mit kalter Milch/ und handtiret es gantz wenig/ hernach dehnet ihr solches unter dem Rollholtze aus / und faltet den Teig wie ein Servet/ das ist / die beyde Ende einwerts / ein an das ander/ darnach wieder halb zusammen gelegt / ferner dehnet ihn wieder aus/ und faltet ihn zu drey biß vier mahlen auff selbige Weise / versuchet ihn dann/ und legt davon in den Ofen. Ist er gar zu subtil / so faltet ihr ihn noch zweymahl auff die erste Weise / bildet davon die Kuchen und backet sie gahr.

Blasen-Kuchen.

Man nimt eben solchen Teig wie bey den Meyländischen Kuchen gesaget ist / rollet ihn gar dünn/ streuet darnach etliche Schnitlein Käß mit etwas Butter darauff und bäckt sie also gahr.

Blätter Teig.

NEhmet zwölff Eyer und ein Maaß fein Wetzen Mehl/ benetzet es mit kaltem Wasser / und rühret es mit einer Hand gar gelinde / damit der Teich fein weich werde/ alsdann wäget es/ und last es ein wenig ruhen / hernach breitet es mit der Hand als einen Finger dick aus/ und nach dem ihr eben so viel Butter darzu abgewogen habt / als der Teig wiegt/ so handtiret sie sehr wol damit sie weich werde / brettet sie hernach gar eben über solchen Teig. Wann diß geschehen / so faltet den Teig wie eine Serviete in drey Lagen / und die beyde Ecken zwey Finger breit úmb / daß die Butter darinnen bleibe / darnach bearbeitet ihr ihn mit dem Rollholtz und faltet ihn wie die Meylandische Kuchen.

Von diesem Teig machet ihr auch allerhand Kuchen von unterschiedlichen Arten / als Ritterschürtzen und Bißcuiten / umb damit die Suppen und andere Schüsseln zu bezieren.

Tarten Teig.

NEhmet zu einem Maas Wetzen Mehl 6. Pf. Butter und 20. Eyer / befeuchtet es gantz mit kaltem Wasser/ alsdann knötet es geschwinde und leget es in ein rein Tuch/ verwahret es hernach an einen kühlen Orth / unnd gebrauchet euch dessen/ wann ihr wollet Tarten-Boden machen. Hierbey muß auch des Saltzes/ doch daß man die Butter/

ter/ob sie auch zu sehr gesaltzen/betrachte/ nicht vergessen werden.

Königs Teig.

MAn macht ihn wie den Tarten Teig/ und thut viel Puder Zucker darzu. Von diesem Teige machet man den Boden der Tarten / worinnen Confitirte Sachen seyn/ so man die Unkosten des Massepans ersparen wil.

Rocken Teig zu allerhand Wildbrät.

MAn nimmt zu einem Maaß Rockenmehl zwey Pfund Butter/ und so viel Saltz/ als vonnöhten seyn wird/ befeuchtet es mit Wasser/ und thut es an einen kühlen Ort/ wann man es nicht alsobald gebrauchen wil.

Ein schöner Teig zu Hasen und anderm Fleische.

MAn thut zu einem Maaß schön Weitzenmehl 5 Pfund Butter/ und so viel Saltz/ als es die Notturfft erfodern wird/ befeuchtet und bewahret es hernach wie den Rocken Teig.

Ich könte euch zwar allhier alle Arten der Pasteten anweisen / weil es aber hernach bey dem Fleisch und Fischen nothwendig muß wieder erwehnet werden / erachte ich es jetzo für unnöhtig davon zu gedencken/ und vergnüge mich/ euch jetzo nur etliche Arten zu vermelden/ deren ihr euch / biß ein anders wird gehandelt werden / bedienen könnet.

Ein

Ein Käß-Gefülßel zu den Tarten.

NEhmet etwas weich / wie auch etwas harten Käß/ein Pfund Butter/ acht Eyer/ davon ihr die Helffte vom weissen weg thut / und ein wenig fein Weitzen-Mehl/befeuchtet es mit kalten Wasser/ und versuchet es hernach / befindet ihr / daß es zu weich/ so vermänget es mit etwas Mehl / ist es aber zu hart so thut etwas Wasser und Butter darzu. Wann ihr nun davon eine Tarte machen wollet / so formet den Boden vom Tarten Teig / lasset aber zuvor / damit es fest werde / die Lufft dadurch gehen/ ehe ihr dieses Gefülßel darein thut.

Ein Gebackenes/bey den Frantzosen Talemouse oder Jesuiter Mützen genannt.

Ihr nehmet ein Stück vom Blätter Teig unter das Rollholtz und machet ihn rund / in der Mitte thut ihr von dem Käßgefülßel/ schlüsset den Teig oben zu / und machet drey Hörner / welche die Figur eines Jesuiter Mützen geben/ ihr lasst aber oben in der Mitte ein klein Löchlein / damit es im Ofen wol gahr werde und eine feine Farbe bekomme.

Karons.

MAn rollet ein Stück vom Teig in die Rundel/ und thut überall von dem Käß Gefüllsel darauff/

auff/ hernach läßt man solche in dem Ofen backen/ und geneust sie fein warm.

Milchrohm Gefüllsel.

SChlaget in ein halb Maaß fein Mehl vier Eyer/ und vermenget sie wol mit dem Mehl/ thut hernach noch vier Eyer hinzu und vermenget sie wol/ setzet nach diesem eine Maaß Milch auffs Feuer/ und thut dieses obige/ wann die Milch zu kochen beginnet/ allgemach hinein/ rühret es wol/ damit es nicht verbrenne/ und werffet hernach etwas frische Butter und Saltz hinein/ lasset es fast eine halbe Stunde kochen/ und rühret es mit einem grossen höltzernen Löffel stettig umb/ damit es nicht anbrenne. Wann es nun also gekocht/ lasset es wol erkalten und traget es in den Keller/ da es sich dann zum wenigsten sechs Tage ohn verderben erhalten wird.

Wann ihr es nun gebrauchen wollet/ so schneidet ein Stück von diesem Kuchen heraus/ thut etwas Puder Zucker darzu/ und rühret es wol mit einem höltzern Löffel/ formet hernach einen Tartenteigs Boden und lasset zuvor die Lufft dadurch gehen/ ziehret es darnach mit allerhand Bändern von selbigem/ oder vom Blätterteige/ und streuet ein wenig Zucker darauff/ wann es nun gekocht/ streuet ihr noch mehr Zucker darauf und betröpfletes mit Rosenwasser.

In diesen Boden könnet ihr auff einer Seiten Milchrohm-Gefüllsel/ und auff der andern

Seiten

Setten Käß-Gefüllsel/ allerhand confitirte Früchte / Aepffel-Schnitte und anders legen / würtzet es mit Zucker/Caneel/ Citronen-Schalen und andern guten Sachen. Leget die Aepffel-Schnitte ordentlich auffeinander/ und bezuckert sie wol / damit sie wol gesüsset seyn / und könet ihr solche Lagen durch die Bänder desselben Teigs als gewisse Figuren/ abtheilen.

March Tarten.

NEhmt ein Vierthell schön weiß Ochsen Fett / hiervon sucht alle Häutlein aus / nehmt darnach frisch gesaltzen Speck eines Daumen groß/ und hackt es alles wol durcheinander / darnach schmeltzet ein wenig frische Butter/ und thut selbe mit diesem Gehackten in eine Schüssel / thut darnach darzu kleine eingemachte Citronen-Schalen/ vier Eyerdotter/ ein wenig von dem Rohm Gefüllsel / oder in dessen Ermangelung ein wenig rohen Rohm und etwas Gewürtz / (dessen Zubereitung ich euch hernach weisen will.) Habt ihr noch etwas von gestossenen Mandeln / die ihr zu den Maccaron gebraucht/so thut ohngefehr so viel als 12. machen mit einem halben Viertel Zucker daran/ und rühret es alles mit einem höltzern Löffel in einer Zinnern Schüssel wol durch einander. Hiernechst bildet ihr euren Tartenboden von dem Blätter Teig in einer küpfern Tartenpfannen/nach dem ihr ihn zuvor mit dem Rollholtz wol gearbeitet/(ihr dürffet aber eure Tarten-Pfanne nicht mit Butter beschmieren) und füllet hernach die Tarte mit diesem

sein Gefüllsel. Wann es nun halb gahr/ so streuet viel Zucker darüber / und tröpfet ein wenig Rosen-Wasser darauff / daß ihr ein Eiß darüber machet/ ihr müsset aber eure Pfanne nicht weiter als vor das Ofenloch ziehen/ wann dieses geschehen/ schiebt ihr sie wieder hinein/ lasst sie vollends gar werden/ und esset sie alsdann gantz warm.

Maaß der Specereyen zu allerhand Pasteten und Küchen-Gewürtz.

NEhmet drey Viertel Pfeffer / ein Viertel Ingber/ von Näglen/ Muskaten und Canel von jeglichem zwey loth/ stosset es alles wol zusammen/ und lasset es durch ein fein Sieb lauffen/ thut hernach noch ein gut Theil Saltz darzu/ und vermenget es wol durch einander. Diese Vermischung ist gut zu allerhand Würtzungen. Die jenigen aber / so nicht so viel Pfeffer haben wollen / nehmen nur die Helffte / und thun hergegen mehr Saltz hinzu.

Kräuter-Tarten.

MAn nimt Spinagie/ Schnittlooch/ und andere beliebige Kräuter / lässt sie ein wenig in heissem Wasser sieden / damit der wilde Geschmack davon gehe / und lässet sie alsdann außtröpflen/ hackt sie darnach klein/ und thut darzu Butter / Eyer/ Rohm Gefüllsel / oder Teig von Maccaron/ Citronen Schalen und Gewürtz/ wie

in

in die March-Tarten/ lässt es darnach zusammen in einem Topff kochen/ und rühret es offt um / damit es nicht verbrenne/ thut es hernach auff einen Teller/ damit es kalt werde / unterdessen formiret man eine Tarte von dem Blätter-Teig / thut das Gefüllsel darein/ ziehret selbige/ und verfähret damit weiter / wie in dem vorhergehenden gedacht worden.

Die harten Aepffel/ Marmeladen/ Pflaumen / Abricosen / Quitten / Melonen und andere Früchte/ werden auff selbige Manier gewürtzet und zubereitet.

Fueillentine, oder das weisse von der Brust von allerhand Gevögel.

Ihr nehmet das Fleisch von Cappaunen oder andern gebratenen Vögeln/ hacket es wol klein/ und vermänget es mit rohen oder gekochten Teig von Maccaron/ Rohm-Gefüllsel/ gehackten Citronen Schalen/ wie auch Zucker und andern vermängten Gewürtzen / darnach nehmet ihr von dem Blätter Teig / und machet davon zween Boden / leget davon einen unten in die Pfanne / und füllet ihn mit gedachtem Gefüllsel / bestreuet ihn hernach mit Zucker und bedeckt ihn mit dem andern Boden. Schiebt es alsdann in den Ofen/ und wañ es gahr / ziehet ihr es vorn ins Ofenloch/ und machet ein Eiß vom geschlagenen weissen vom

Ey und Zucker mit einem höltzern löffel darüber/ und schiebt es hernach in den Ofen/ damit das Eiß gahr werde/wañ es nun beginnet röhtlich zu scheinen/ziehet ihr es herauß und esset es warm.

Rissoles Fueilletées.

DJese Rissoles macht man von allerhand gehacktem Vogelfleisch / wie die Fueillentine, mit Oxenmarch/Rosinen / gerlebenen Pistachen / thut darzu Gewürtz und einen zimlichen Theil Zucker / darnach nimt man den Blätterteig / breitet selbigen aus und bildet einen Kuchen davon / thut darnach dieses Gefüllsel darauff / und bedecket es oben mit selbigem Teige / schiebt es in den Ofen / macht ein Eiß darüber / eben wie bey der Fueillentine.

Ende des Beckers.